TAŞOVA
tasova.gen.tr GAZETESİ

NİŞASTA BAZLI ŞEKER GERÇEĞİ

Yazan: **Abdullah Faruk Günaydın** - 9 Şubat 2011

Bu günden itibaren fırsat buldukça ülkemiz ve bölgemizle ilgili Zirai ve Gıda konularında bilgimiz ve dilimiz döndüğü kadarı ile yazmaya çalışacağım. 1993 Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi mezunuyum.1994-1996 yılları arasında Vista International Trading Company'de İthalat İhracat Sorumluluğu, 1996-2002 yılları arasında Socotec International Inspection firmasında ithalat ihracat organizasyonlarında müfettişlik yaptım. 2003 yılından itibaren'de Taşova Pancar Bölge Tarım Müdürlüğünde çalışmaktayım. Bana bu fırsatı veren Taşova Gazetesine şükranlarımı sunarım.

İlk ve en önemli konu olan Nişasta Bazlı Şeker konusunda sizleri bilgilendirmek istiyorum. Bu konu çok önemli; Çünkü çocuklarımızın geleceği ve ülkemiz de şeker konusunda oynanan oyunlarla direkt alakalı.

Çoğunlukla genetik yapısı değiştirilmiş mısırın ülkemize ithalatı yapılarak ve çok az kısmı Çukurova'da üretilerek elde edilen mısır şurubuna Nişasta Bazlı Şeker denmektedir. Fiyatının pancar şekerine göre yarı fiyata gelmesi nedeni ile başta içecekler olmak üzere (kola ve meyve suları) birçok gıda maddesinde bu şeker kullanılmaktadır. Üç tehlikeli beyaz olarak bilinen 'un, şeker ve tuz'un insan sağlığına etkisi tartışılırken, daha az maliyetle elde edilen ve gazozdan çikolataya pek çok üründe kullanılan nişasta bazlı şeker (NBŞ), bazı AB ülkelerinde yasaklandı.

Bugün 500 milyon nüfuslu 25 tane ülkeyi kapsayan AB (25) ülkelerinde 2009/2010 yılında toplam 690 bin 440 ton NBŞ üretim kotası tahsis edilmişken, 70 milyon nüfuslu tek ülke Türkiye'de ise aynı yıl 406 bin 350 ton NBŞ üretim kotası tahsis edildi. AB'nin 25 ülke toplamında bile kişi başına 1.5 kg NBŞ düşerken, Türkiye'de ise, kişi başına yaklaşık 6 kg NBŞ düşüyor.

Kanser hücrelerinin büyümesini hızlandırıyor . Bugüne kadar yapılan pek çok araştırma, doğalın dışına taşmış şeker metabolizmasının pankreas kanserine neden olduğunu gösterdi. 8 yıl izlenen 162 bin denekten 434'ünde pankreas kanseri ortaya çıktı. Analiz sonucunda nişasta bazlı şekerde bol miktarda bulunan fruktozun pankreas kanseri ile istatistiksel anlamlı ilişkili olduğu gösterildi.

Los Angeles Üniversitesi araştırmacıları geçtiğimiz ağustos ayında yayınladıkları çalışmalarında, fruktozun pankreas kanseri hücrelerinin çoğalmasını hızlandırdığını ortaya koymuştu. Pankreas hücre soylarında yapılan bu araştırmaya göre, fruktoz kanser hücreleri tarafından enerji kaynağı olarak kullanılabilmektedir. Araştırma ABD'de Ağustos 2010'da ciddi tartışmalara neden oldu. ABD, nişasta bazlı şeker için kendi ülkesinde

yüzde 2 kota koydu. Bu oran ülkemiz için %10 olup her yıl Bakanlar Kurulu Kararı ile %15 e çıkarılmaktadır.

Türkiye, dünyanın en büyük 4. şeker pancarı üreticisiyken, ton başına 250-300 dolar daha ucuz olan "mısır şurubu" üretmek için sadece 2010'da 500 bin ton mısır ithal etti. Ancak içeriğinde fruktoz olan mısır şurubu ile yapılan gıdalar, doktorlara göre kronik hastalıkları salgına dönüştürüyor. Fransa, Hollanda ve İngiltere, bu nedenlerle Nişasta Bazlı Şeker (NBŞ) olarak da adlandırılan mısır şurubu üretimini yasakladı. En büyük üretici ABD, üretim kotasını düşürdü.

Türkiye'de ise Danıştay'ın kesinleşmiş kararına rağmen Bakanlar Kurulu kotayı düşürmemekte ısrar ediyor.

Bağımsız bilim adamlarının, "Mısırdan elde edilen NBŞ'de yüksek oranda fruktoz (meyve şekeri) var. Fruktoz, tokluk hissi uyandırmaz aksine yedikçe yedirir. Kronik hastalıklar salgına dönüşmeden önlem alınmalı" dediği NBŞ için Türkiye bir cennet durumunda. Türkiye'de mahkemeler, şirketlere 'kotayı düşür' dese de Bakanlar Kurulu yetkisini, kotayı artırma yönünde kullanıyor.

ABD Başkanı Barack Obama'nın eşi Michelle Obama'nın, 'İçerisinde mısır şurubu ihtiva eden ürünleri tüketmeyeceği ve çocuklarına vermeyeceği' yönündeki açıklamasını rağmen ülkemizde NBŞ ile üretilen gıda maddeleri üzerindeki etiketlerde uyarı bulunmuyor. Hangi gıdada ne kadar NBŞ kullanıldığı belirtilmiyor. Etiket üzerinde bir insanın günde en fazla tüketeceği miktarın belirtilip uyarının da bulunması gerekiyor.

En büyük üretici Cargill-Ülker. Ülkemizde NBŞ üreten sadece 5 şirket var! Bunlardan Cargill'ın kapasitesi 400 bin ton, Adana'da bulunan Amylum'un kapasitesi 250 bin ton, Ülker- Cargill ortaklığındaki Pendik Nişasta'nın kapasitesi 110 bin ton, Tat firmasının kapasitesi 70 bin ton ve Sunar'ın kapasitesi 55 bin ton mısır. Bu 5 tesisten biri olan Pendik Nişasta Sanayi, Ülker Grubu'na ait. Ülker Grubu, Pendik Nişasta Sanayi tesisinde Cargill ile ortak olarak mısır şurubu üretiyor. DAHA UCUZ KOLA, DAHA ÇOK NBŞ Üç büyük kola üreticisi (Coca-Cola, Pepsi-Cola ve Cola Turka), içeceklerini tatlandırmak için pancar şekeri yerine, ton başına 250-300 dolar daha ucuz olan "mısır şurubu" kullanmayı tercih ediyor. NBŞ üreten 5 firma arasında yer alan Ülker, piyasanın en büyük şirketi olan Cargill'a ortak ve neredeyse tekel konumunda. Ülker aynı zamanda NBŞ'yi en çok kullanan gıda üreticisi olduğu için de bu üretimden en çok kâr eden firma konumunda. Üstelik Ülker daha önce Bakanlar Kurulu'nun üretim kotasını aşmayı da başarmıştı.

Gofretten bisküviye, meşrubattan unlu gıda mamullerine varana kadar tükettiğimiz bir çok gıda malzemesinin içinde yer alan Nişasta Bazlı Şeker (NŞB) maddesi Türkiye'yi obezite de ABD ve Meksika'ya yaklaştırdı.

Pancar şekerinin yerini almaya çalışan mısır şurubu yani NBŞ'nin (nişasta bazlı şeker) insan sağlığını tehdit ettiğini söyleyen doktorlar, "kronik hastalıklar ve kanser salgına dönüşür" diyerek uyarıyor

Özellikle kanser uzmanları ve cerrahlar, karşılaştıkları vakalar karşısında, "Glikoz, vücudun tüm hücrelerinde kullanılırken fruktoz sadece karaciğer için gereklidir ve bu miktar 15 gram kadardır. Fazlası, ürik asit düzeyini yükseltir, obezliğe, karaciğerde yağlanmaya ve devamında pankreas kanseri, kalp hastalıklarına, diş çürümesi,

depresyon, böbrek, gut, tansiyon, migren, varis gibi hastalıklara yol açıyor. Mısır şurubunun gıda maddelerinde yoğun kullanımının önüne geçilmeli" diyerek tepkilerini dile getiriyor.

Gazlı içeceklerin en görünür zararı şişmanlık. Çünkü çok miktarda hızlı emilen şeker içeriyorlar. Bu nedenle diğer uyuşturucular gibi bağımlılık yapıyor ve haz duygusuyla birlikte vücuda zarar veriyor. Son yıllarda normal şeker yerine çok daha ucuz olan mısır şurubu (fruktoz) kullanılıyor ki şişmanlık salgınının en önemli etkeni bu tip şekerler. Mısır şurubu şişmanlık, hipertansiyon, şeker hastalığı, gut, karaciğer sirozu ve depresyon gibi hastalıkların ana nedeni.

Zira AB'ye tam üyelik ve uyum aşamasında ülkemizin şeker üretimi son üç yılın ortalamalarına göre belirleneceğinden, şeker fabrikalarının çoğunluğu kapanacak, şeker üretimi küçük bir bölgeyle sınırlı hale gelecek ve ülkelerarası kota transferi nedeniyle ülke kotamız başka ülkelere aktarılacak. Buna bağlı olarak da Türkiye, şeker kotasının çok büyük bir bölümünü kaybedecek. Diğer yandan şeker üretimi kotalarında önemli oranda kayba uğrayabilecek olan ülkemiz, şeker üretiminden çekilmek zorunda kalabilecek ve pazar haline gelecek.

Buradan sonuç olarak lütfen içerisinde mısır şurubu içeren gıdalardan uzak durun. Sizden oy istemek için gelecek siyasilere neden ülkemizde Nişasta Bazlı Şekerlerin dünyada %1-2 iken bizde %15 olduğunu ve gıdaların üzerinde hangi şeker kullanıldığının etikette yazılmadığını sorun. Mutlaka cevabı vardır.

Osman Çağlar
Ziraat Mühendisi

Yorum Ekle

Abdullah Faruk Günaydın